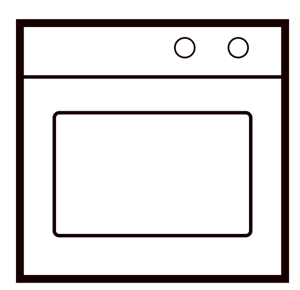
BEDIENUNGSANWEISUNG
mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation instructions
(F) Instructions d’ utilisation et avis de montage
(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
(I) Istruzioni di uso e di montaggio
(E) Instrucciones de uso y de montaje
(P) Instruções de uso e de montagem



EEB 620.0

07 22 23 G71



Para su información

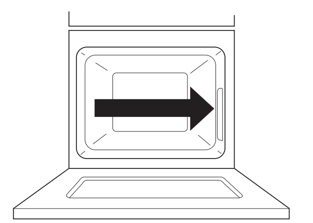
Sírvase leer con toda atención la información contenida en este manual.
Contiene advertencias importantes relativas a la seguridad, instalación, uso y mantenimiento del aparato.
Sirve exclusivamente para su empleo en el hogar.
Sírvase conservar cuidadosamente estas instrucciones de servicio.

Condiciones de garantía

Las codiciones de garantía respectivamente válidas serán las que hayan sido publicadas por nuestros representantes en al país correspondiente. Las mismas podrá solicitar usted a su distribuidor autorizado que le haya vendido este aparato, o bien directamente a nuestros representantes nacionales. No obstante, para haver valer cualesquier reclamaciones en concepto de garantía se tendrá que presentar en todo caso el combrobante de compra.

Rótulo de características

Se encuentra a la derecha, sobre la moldura lateral, y es visible al abrir la puerta del horno. Para eventuales consultas con nuestro Servicio Postventa, sírvase anotar los datos siguientes:

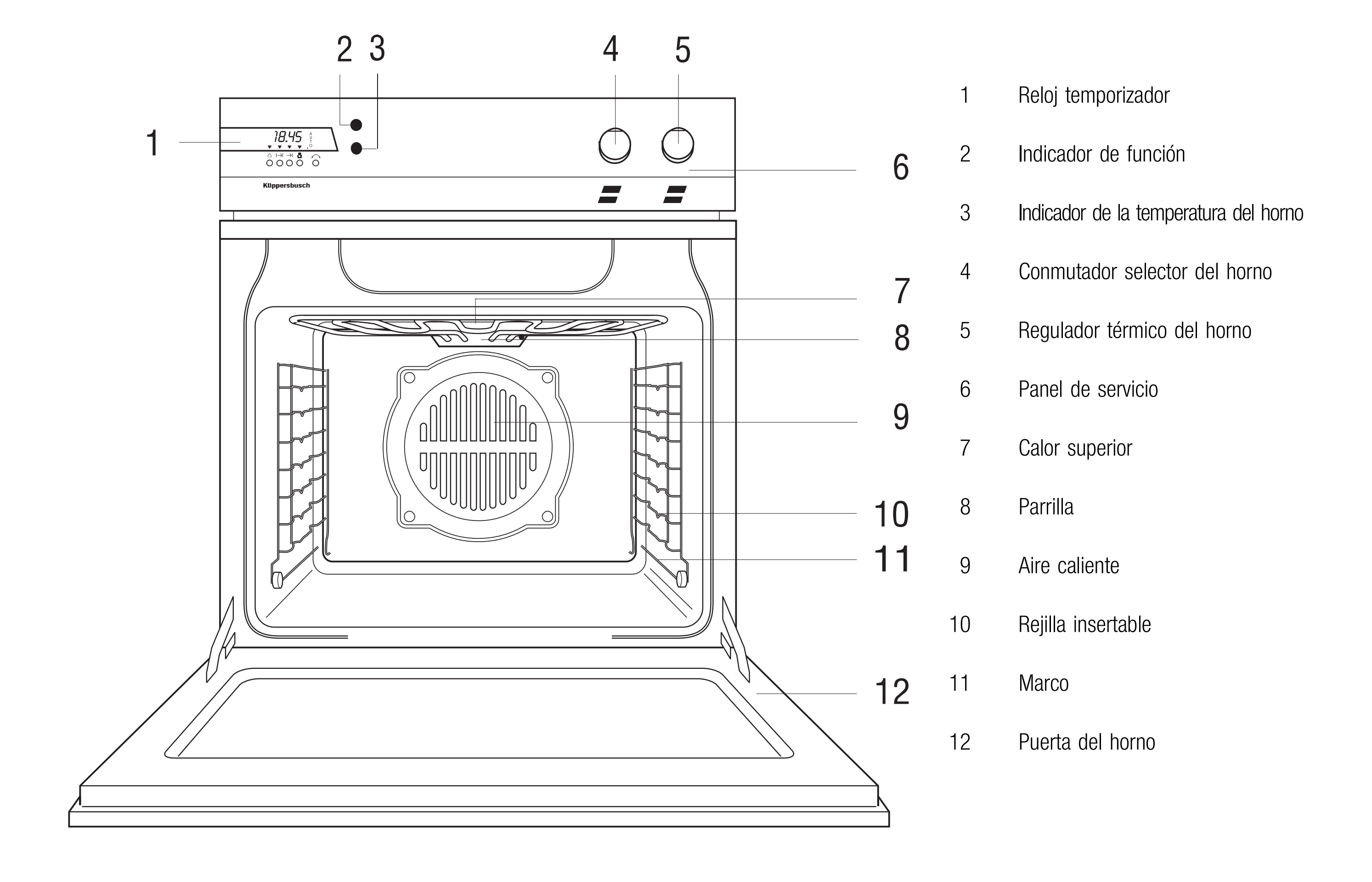


Número F

Designación de modelo del horno

Indice

Esquema de su aparato



1 Reloj temporizador

2 Indicador de función

3 Indicador de la temperatura del horno

4 Conmutador selector del horno

5 Regulador térmico del horno

6 Panel de servicio

7 Calor superior

8 Parrilla

9 Aire caliente

10 Rejilla insertable

11 Marco

12 Puerta del horno

Accesorio especial:

Parilla de grill con palanca	acc. no. 125
Piedra de pizzas	acc. no. 145
Parilla	acc. no. 124
Placa para asado	acc. no. 441
Placa de Horno (esmalte)	acc. no. 541
Placa de Horno (aluminio)	acc. no. 542
Bandeja de grasa	acc. no. 543
backmobil®	acc. no. 600

Advertencias de seguridad



sobre la conexión y funcionamiento

- Solamente las encimeras incorporadas Küpperbusch han sido construidas y comprobadas para el uso por encima de un horno incorporado Küpperbusch. No se debe emplear otro tipo de encimeras.
- La conexión a red, mantenimiento y reparación de los aparatos debe llevarlas a cabo según las normas vigentes al respecto exclusivamente un profesional autorizado. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- ¡Usar el aparato únicamente una vez que esté montado!
- La superficies del horno se calientan durante el servicio. Por principio, los niños deben mantenerse alejados.
- No entrizar los cables de conexión de aparatos eléctricos en la puerta del horno.
- ¡Para la limpieza del horno no se deben utilizar aparatos de limpieza a vapor o a presión! El equipo podría resultar dañado de tal manera que podría existir peligro de muerte para el usuario.
- El aparato sirve exclusivamente para la preparación de alimentos en el hogar.

para el horno

- El aparato debe desconectarse para la reparación y recambio de las lámparas del horno (desconmutar el fusible).
- Por principio, no conservar en el horno objetos que pudieran representar un peligro caso de encendido inintencionado del mismo.
- Precaución al trabajar en hornos calientes. Emplear manoplas, guantes de cocina o similares.
- La puerta del horno debe cerrar bien. Caso de daños en las juntas, bisagras, superficies de hermetización o rotura del vidrio de la puerta, desconectar inmediatamente el aparato hasta que haya sido reparado y comprobado por un profesional.
- ¡Atención! No agarrar las bisagras al abrir y cerrar la puerta del horno. ¡Peligro de accidente!
- Cerrar completamente la puerta del horno siempre que se cocine con el mismo.
- Mantener como mínimo a una distancia de 5 cm del grill y el calefactor superior.

Antes del primer uso

Eliminar el material de embalaje y el aparato antiguo

Elimine el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente.
En Alemania, su comercio en donde ha adquirido el aparato, recibe de vuelta el embalaje de transporte.
El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos. Aparatos antiguos contienen aún materiales de valor. Entregue su aparato antiguo en un punto de recolección de materiales de valor.
Los aparatos antiguos deben ser inutilizados antes de ser eliminados. De esta manera impide utilización indebida.

Primera limpieza

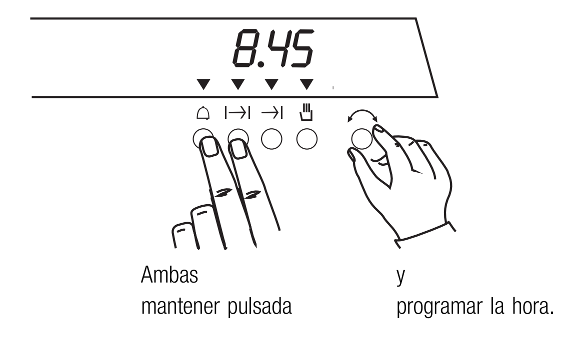
Retirar piezas ajenas y embalaje. Antes de la primera preparación de alimentos debe realizarse una limpieza del aparato.

Limpiar de la encimera, bandejas de asar, bandeja colectora de la grasa, rejilla, etc. con un paño húmedo un poco de detergente.

Caldeo del horno	Cerrar la puerta del horno. Caldear el horno con calor superior/inferior a temperatura 250 °C durante 60 min. Al mismo tiempo, ventilar bien la cocina.

Puesta en hora

La hora se encuentra programada cuando el reloj parpadea. Esta se programa como sigue:



Ambas mantener pulsada y programar la hora.

Horno

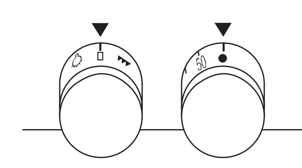


¡Observe las indicaciones de seguridad en la Página 57!

Durante la utilización del horno, éste se pone caliente. Con objeto de refrigerar el cuerpo, en cuanto que éste se recalienta se conecta el ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración está en marcha hasta que el cuerpo se haya enfriado, también después de desconectar el equipo.
Los ruidos producidos por el ventilador son ruidos normales propios del funcionamiento y no constituyen una avería.

El horno le ofrece 9 tipos de servicio.

Selección del tipo de servicio y la temperatura



Seleccionar tipo de servicio:
Girar hacia la derecha el selector del horno (interruptor izquierdo).

Ajustar la temperatura :
Girar a la derecha el selector de temperatura (2º interruptor desde la izquierda).

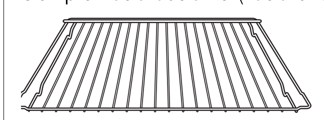
La indicación de calentamiento en el frontal de mandos se ilumina durante el calentamiento y se apaga en el momento de haber alcanzado la temperatura ajustada.

Símbolos de control y tipos de servicio

0	Desconectado	
	Iluminación	
	Aire caliente	Asar, hornear, coccionar sobre varios niveles.
	Circulación de aire frío	sin ajuste de temperatura, para descongelado cuidadoso y enfriamiento.
	Calor superior/inferior	Precalentar, Hornear bizcocho y pasteles húmedos
	Calor inferior	Prehorneado de pasteles muy húmedos, coccionar
	Calor superior	Gratinar.
	Grill	Grillado de cantidades reducidas. Coloque los trozos de carne en el centro de la rejilla de asar
	Grill de gran superficie	Grillado de grandes cantidades p.ej. chuletas, pescados o salchichas, pero también para gratinar platos de torradas y gratinados
	Aire caliente intensivo	Horneado de tartas con guarniciones secas p.ej. azúcares, Asado intensivo de asados grandes y para grandes aves como p.ej. gansos y pavos.
	Etapa de pizza	Horneado de pan, pizza y pasteles húmedos, coccionar

Etapas de gavetas

¡No revestir el piso del horno con folio de aluminio!
Bandejas:
Al retirar levantar ligeramente.
Después de volver a colocarlas el canto oblicuo de las bandejas debe mostrar hacia la puerta del horno.
Introducir la sartén de grasa y la bandeja de hornear en el horno con los dos agujeros orientados hacia atrás.
Parrilla:
Observar que la varilla transversal de las parrillas tiene que estar orientada siempre hacia adelante (hacia uno mismo).



Aplicaciones

Hornear

Indicaciones para hornear

Aire caliente

Sin precalentamiento - Horneado sobre varios niveles al mismo tiempo es posible.

Alturas de introducción:

Una chapa	3. nivel de introducción desde abajo
dos chapas	3. y 6. nivel de introducción
tres chapas	1., 4,. y 7. nivel de introducción
cuatro chapas	1., 3., 5., 7. nivel de introducción

Al hornear varias tartas de placas (tartas de moldes) el tiempo de horneado se prolonga por chapa en aprox. 5 a 10 minutos.

Retire las chapas individualmente de acuerdo al grado de tostado.

Hornee con aire caliente a 160 °C, cuando en sus recetas no se hacen indicaciones para aire caliente.

Importante:
En tartas con guarnición húmeda de frutas el desarrollo de humedad es especialmente elevado. Se deberían hornear como máximo dos tartas al mismo tiempo.

Precalentamiento - Hornear sobre un nivel.

Precalentamiento con aire caliente intensivo, después de alcanzar la temperatura retraer a Calor superior / inferior.
Los moldes de horneado de chapa negra y aluminio son especialmente adecuadas.

Aire caliente intensivo

Sin precalentamiento - Hornear en un nivel.

Solo para tartas planas con guarnición seca como. p.ej. torta con capa de azúcar.

 **Etapa de pizza**

Hornear sobre un nivel
- para tartas húmedas
- para pizza: Precalentar con chapa de horno o piedra de pizza (Accesorio)
- para pan

Valores orientativos de horneado

Los valores de los tipos de servicio usados preferentemente están resaltados.

Repostería	Aire caliente		Calor superior / inferior		Aire caliente intensivo Etapa de pizza		Duración de horneado
	Gaveta	Temperatura en °C	Gaveta	Temperatura en °C	Gaveta	Temperatura en °C	en min.
Masa mezclada							
Pastel moldeado	3	**150-160**	1	170-180			50-65
Budín	3	**150-160**	1	170-190			50-70
Torta arenosa	3	**150-160**	1	160-180			60-70
Tortas	3	**150-160**	1	170-180			40-60
Bases de tarta	3	**170-180**	2	180-200			20-30
Tartas finas de frutas	3	150-160	1	170-180	3	**150-160**	45-60
Repostería pequeña	3	150	2	**180-200**			15-30
Tarta de bandeja:							
Capa seca	3	150-160	2	180-190	3	**150-160**	25-35
Capa húmeda	3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	35-50
Amasados							
Bases de tarta	3	170-180	2	**180-200**			25-35
Pastel de queso	3	140-150	1	160-170	3	**150-160**	70-90
Repostería pequeña	3	140-150	2	**180-190**			15-35
Tarta de bandeja:							
Capa seca	3	150-160	2	180-190	3	**150-160**	25-35
Capa húmeda	3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	30-50
Masa de levadura							
Torta moldeada	3	**150-160**	1	175-180			40-65
Rosca de levadura	3	**150-160**	2	175-180			40-50
Pan dulce (precalentar)	3	**150-160**	2	175-180			50-70
Repostería pequeña	3	**140-150**	2	180-200			15-30
Tarta de bandeja:							
Capa seca	3	150-160	2	180-190	3	**150-160**	25-35
Capa húmeda	3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	30-50
Masa de bizcocho							
Tortas	3	150-160	2	**175-180**			30-40
Arrollados	3	170-180	2	**180-200**			12-25
Repostería de clara a nieve							
Decoraciones	3	**80-90**	2	100-120			80-120
Estrellas de canela	3	**100-120**	2	120-140			20-40
Galletas	3	**100-120**	2	120-140			20-50
Hojaldre							
Hojaldre	3	**170-180**	2	190-210			15-30
Hojaldre de levadura	3	**170-180**	2	190-210			30-40
Hojaldre de requesón	3	**160-180**	2	180-200-225			30-40
Masa cocida	3	**170-180**	2	190-210			30-40
Masa de requesón y aceite	3	**150-160**	2	170-180			30-40
Pastel de miel	3	**140-150**	2	170-180			20-35
Pan y pizza							
Pan de masa ácida y de levadura: Precalentar: 230 °C 10 min. a 230 °C			2	180	2/3	**160**	50-65
Pan de levadura/pan blanco			2	200	3	**180**	30-50
Bollos/grisines, precalentar:10 min. a 230 °C	3	**200**	2	220			15-20
Pizza, precalentar 250 °C					0	**250**	8-12

Asar

Utilizar bandeja de grasa y rejilla.
La duración del asado depende del tipo y la altura de la carne. Para medir, levantar ligeramente la carga, debido a que cae bajo su propio peso. La duración del asado para carne con capa de grasa puede aumentar hasta el doble.
¡Observar imprescindiblemente las indicaciones para las alturas de introducción!

Aire caliente intensivo
Bandeja de grasa en el marco y rejilla en el 1. listón de introducción desde abajo.

Aire caliente
Bandeja de grasa en el 1. y rejilla en el 2. listón de introducción desde abajo.

Calor superior / inferior
bandeja de carne en el 1. y rejilla en el 2. listón de introducción desde abajo.

Asado en olla (Horno)
Seleccione el tipo de servicio Aire caliente intensivo con 180 a 200 °C.
Puede utilizar cualquier olla (acero esmaltado, fundición o vidrio), que no posea asas de material plástico. (Si se utiliza una olla romana, se deben observar las indicaciones del fabricante).
Le recomendamos el siguiente desarrollo:

- Enjuagar la olla con agua o colocar algo de grasa.
- Colocar en la olla el asado preparado (condimentado). Colocar la tapa y depositar en el horno frío sobre la rejilla.
- Ajustar el aire caliente intensivo con una temperatura de 180 a 200 °C.
- Después de finalizado el tiempo de asado prepare la salsa de la manera habitual.

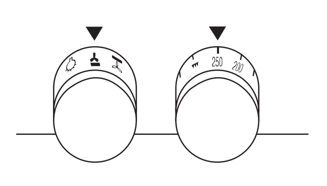
Plato	Aire caliente	Aire caliente intensivo	Duración de cocción
dar vuelta siempre el asado	Temperatura en °C		por cm de altura de carne en min.
Asado de vaca	160		18
Roastbeef	180	180-200	8-10
Solomillo	180	180-200	8
Carne de ternera	160		12
Carne de cerdo	160	160-180	12-15
Kassler	160	160-180	8
Lomo de cerdo	160	160-180	12-15
Asado de cerdo con panceta	160	160-180	12-15
Caza	160		15
Jabalí	160		15
Solomillo de caza	180	180-200	8-10
Carne de cordero	150-160		15
Pato	160	160-180	12
Ganso	160	160-180	12
Pollo*	160	160-180	8
Pavo	160	160-180	12
Pescado	160		8

*un pollo entero 45 - 60 min.

Descongelar

con aire caliente — Colocar el producto a descongelar sin embalaje en una fuente y depositar sobre la rejilla en el 3. listón de introducción desde abajo.
Ajustar la temperatura a 150 °C.

Hornear pizza



Colocar el selector de tipo de servicio (interruptor izquierdo) sobre la etapa de pizza.
Ajustar con el regulador de temperatura del horno (segundo interruptor desde la izquierda) la temperatura a 250 °C.
Precalentar el horno a 250 °C.

Ejemplo
Receta básica de pizza
375 g de harina, 20 g de levadura, 1/8. l de agua tibia, 3 cucharadas de aceite, sal
Con los ingredientes indicados preparar una masa de levadura. Dejar reposar las masa, hasta que el volumen se haya duplicado (aprox. 30 minutos). A continuación amasar nuevamente algunos minutos la masa y dejar reposar otros 15 minutos. Dividir la cantidad de masa en 2 a 3 partes, estirar de forma redonda, moldear un borde y cubrir rápidamente de cualquier ingrediente para que la masa no se humedezca.

- Introducir la chapa en el marco
- colocar la pizza con ingredientes sobre la chapa de horno
- precalentar con Etapa de pizza a 250 °C
- hornear con a 250 °C aprox. 8 -12 minutos.

Coccionar

Seleccione Etapa de pizza.

Utilizar solo alimentos frescos y prepara de acuerdo a las recetas habituales. Coccionar max. 6 frascos de conserva de 1-1,5 litros.
Utilizar para conservas, frascos adecuados de la misma altura y llenarlos con el mismo contenido. Los frascos no deben tocarse entre si.

Frutas

- Introducir la bandeja de grasa en el 1. listón de introducción desde abajo, colocar aprox. 1 litro de agua en la bandeja de grasa.
- Ajustar la etapa de pizza a 180 °C y observar el procedimiento de cocción. Después de 20 a 40 minutos el líquido en los primeros frascos comienza a perlar, en la mayoría de los casos primero en el frasco delantero derecho.
- A continuación desconectar el horno y dejar reposar los frascos todavía 30 min. (aprox. 15 Min. con frutas delicadas p.ej. fresas) dentro del horno cerrado.

Verduras y carnes

- Prepara los frascos de conserva, introducir en el horno en la bandeja de grasa y ajustar la temperatura como arriba.
- Cuando el líquido se perle, reducir a 150 °C y continuar la cocción aún 30 a 60 minutos.
- A continuación desconectar el horno y dejar los frascos aún 30 minutos dentro del horno cerrado.

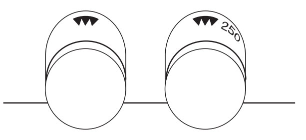
Producto para conserva	Duración de cocción (Continuar cocción)	Calor posterior
	en min.	
Coliflor	&0-80	30
Judías verdes	60-80	30
Guisantes	80-90	30
Pepinos	desconectar	30
Zanahorias	60-80	30
Hongos	60-80	30
Coles	60-70	30
Espárragos	80-90	30
Tomates	desconectar	30

Atención! Durante el proceso de recocido se procuce en el interior del horno mucha humedad debido a la evaporación del agua. Esta humedad sale por las aberturas de agua. Debido a ello es posible que el panel de mando se caliente.

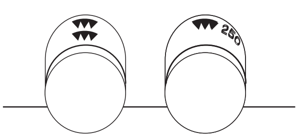
Grillado de superficie

Ajustar el tipo de servicio para grillado de pequeñas cantidades de parrilla o para grillado de gran superficie.

Posición del interruptor para grill:



Posición del interruptor para grill de gran superficie:

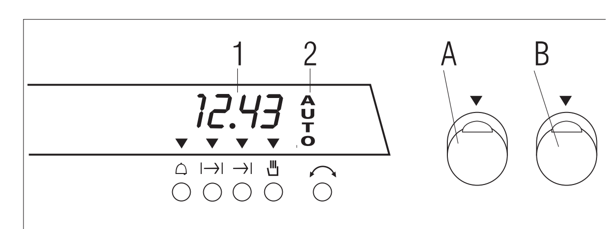


- Precalentar el horno 5 a 10 minutos.
- Colocar el producto de parrilla en el horno.
- Duración de grillado de acuerdo a las indicaciones de la siguiente tabla
- Bandeja de grasa con chapa de asado (Accesorio especial) en el 2., 3. listón de introducción desde abajo según tabla.
- Grillar solamente con la puerta del horno cerrada.

Plato	Gaveta	Grill		Grill de gran superficie	
		1. lado en min.	2. lado en min.	1. lado en min.	2. lado en min.
Chuletas de cerdo/ Filetes	6	8-10	6-8	10-15	8-10
Solomillo de cerdo	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Chorizos	6	8-10	6-8	15-20	10-15
Brochetas	6	7-8	5-6	18-20	8-10
Albóndigas	6	8-10	6-8	10-15	10-12
Filete de solomillo de vaca	7	6-7	5-6	10-11	9-10
Rodajas de hígado	7	3-4	2-3	7-8	6-7
Filetes de ternera	6	5-7	4-5	9-11	8-9
Bife de ternera	6	6-8	4-6	10-12	8-10
Chuletas de carnero	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Chuletas de cordero	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Medios pollos	3	10-12	5-7	14-16	9-11
Filete de pescado	7	6-7	4-5	10-11	8-9
Truchas	4	4-7	3-6	8-11	7-10
Bocadillos de torradas	5	2-3	2-3	6-7	6-7
Bocadillos de torradas untados	4	6-8		10-12	

Reloj temporizador

Con el reloj temporizador pueden controlarse los períodos de cocción para todos los tipos de caldeo. Los tipos de caldeo seleccionados pueden conmutarse y desconmutarse automáticamente con el reloj temporizador. También puede usarse como recordatoria (reloj de cocina).

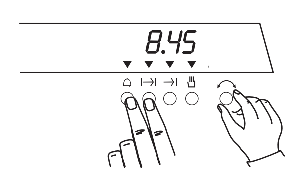


Indicación: 1 Hora
con la tecla funcional: período de cocción / fin del período de cocción
2 Indicación automática

Seleccionar:
△ Reloj de cocina
|→| Período de cocción horno
→| Fin del período de cocción horno

Programar:
↷ Tiempo/Período de cocción
◯ A Conmutador selector del horno
◯ B Regulador térmico del horno

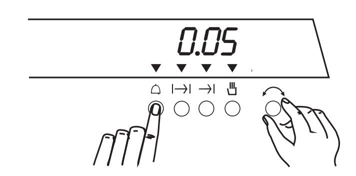
Puesta en hora



Mantener pulsada △→| y programar la hora con ↷ .

Función reloj de cocina

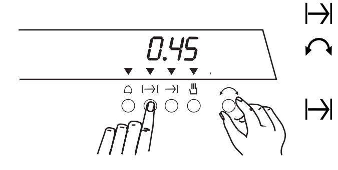
El reloj de cocina no tiene función de desconmutación. Sirve exclusivamente como ayuda recordatoria.



△ Mantener pulsada,
↷ programar el tiempo.
△ Soltar, el tiempo programado comienza a transcurrir de inmediato. Una vez transcurrido éste, suena unaseñal.
△ Pulsar: la señal deja de sonar.

Desconmutación automática

Después de transcurrido el tiempo programado, las funciones seleccionadas con ◯ A y ◯ B desconmutan automáticamente.



|→| Mantener pulsada y con
↷ programar el período de cocción deseado.
|→| Soltar.

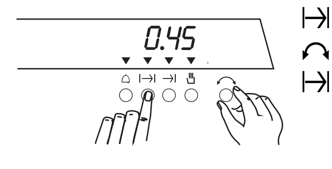
Se inicia el servicio automático; en el visualizador se ilumina «AUTO».

◯ A Seleccionar tipo de caldeo,
◯ B programar la temperatura.

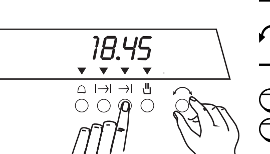
Al final del período de cocción
Al finalizar el período de cocción suena una señal y «AUTO» parpadea.
Posicionar ◯ A y ◯ B a «0».
- Pulsar la tecla ✋ para reponer de nuevo el aparato a servicio normal. La señal deja de sonar.

Conmutación y desconmutación automática

La funciones seleccionadas con ◯ A y ◯ B conmutan y desconmutan automáticamente a los tiempos de inicio y finalización programados.



|→| Mantener pulsada y con
↷ programar el período de cocción.
|→| Soltar.



→| Mantener pulsada y con
↷ desconmutación deseado.
→| Soltar.
◯ A Seleccionar tipo de caldeo,
◯ B Programar la temperatura.

Al final del período de cocción
Al finalizar el período de cocción suena una señal y «AUTO» parpadea.
Posicionar ◯ A y ◯ B a «0».
- Pulsar la tecla ✋ para reponer de nuevo el aparato a servicio normal. La señal deja de sonar.

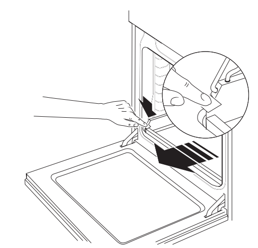
Verificación de la programación
|→| Pulsar – muestra el período de cocción restante.
→| Pulsar – muestra el final del período de cocción.

Desconectar sistema automatico anticipadamente, borrar ajustes con
|→| Pulsar y con la tecla ↷ poner a 00.00.
- Pulsar tecla ✋ para volver al aparato al servico normal.

backmobil® (accesorio especial Nº 600)

¡Precaución! El backmobil® y la tecla de bloqueo pueden encontrarse excesivamente calientes. En consecuencia, emplear manoplas, guantes de cocina o similares.

Extracción: pulsar sobre la tecla de bloqueo.



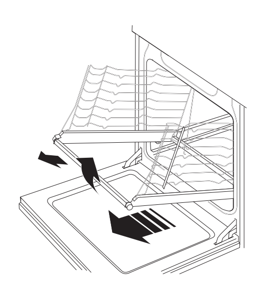
Inserción: Insertar lentamente hasta que encaje.

Limpieza y conservación

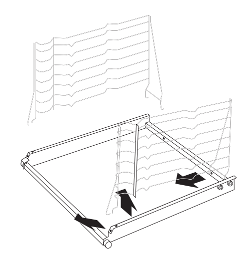


- ¡No emplear productos abrasivos ni detergentes agresivos!

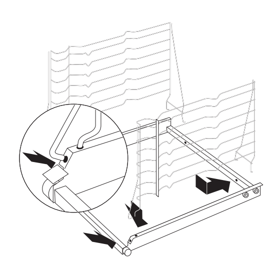
backmobil® (accesorio especial Nº 600)



Sacar backmobil®
Apretar hacia abajo la palanca en la parte inferior izquierda del marco del backmobil®, retirar más allá del tope y extraer oblicuamente hacia arriba.



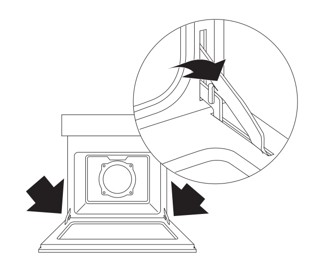
Desmontar el backmobil®
En primer se extraen las varillas de sujeción de las rejas de colocación, primero de los taladros posteriores y después de los anteriores en el marco del backmobil®. Entonces es posible sacar las rejas de colocación.



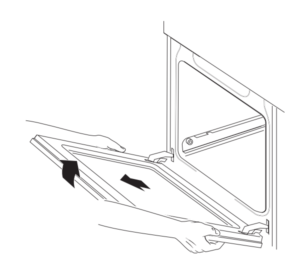
Montar el backmobil®
Volver a introducir las varillas de sujeción de las rejas de colocación en los taladros en orden inverso al desmontaje. Introducir el backmobil en el horno y enclavar la palanca.

Horno

De tanto en tanto es aonsejable realizar una limpiza en profundidad del horno. Para ello se recomienda desmontar algunas componentes.



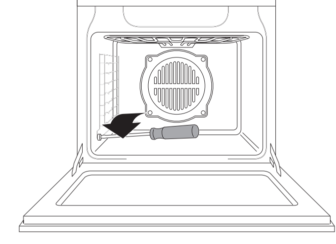
Extraer la puerta del horno
Abrir totalmente la puerta del horno.
Levantar los estribos en los goznes de la puerta.

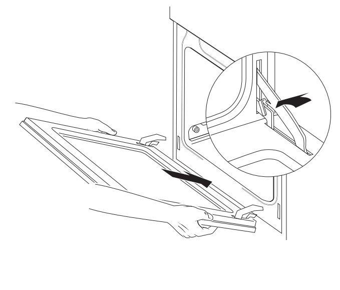


Agarrar lateralmente la puerta del horno con ambas manos y cerrarla lentamente. Aproximadamenteme a medio recorrido se sueltan los goznes de sus enclavamientos. Ahora es posible retiar la puerta del horno.
Soltar el tornillo para bajar el grill abatible.



Desmontar la reja lateral
Aflor los tornillos.
Extraer la reja.





Colocar la puerta del horno
Agarrar la puerta del horno lateralmente con ambas manos e introducir las bisagras en los correspondientes taladros del horno. Abrir lenta y completamente la puerta del horno.
Bajar nuevamente el stribos en las bisagras de la puerta.
Cerrar la puerta del horno.

Regeneración del ökotherm®

Calentar el horno vacío con aire calien e intensivo a la temperatura máxima durante 60 minutos.

Solución de averías



¡Las reparaciones debe realizarlas exclusivamente un profesional autorizado!

Verifique primeramente si no se trata de un error de servicio. Algunos fallos puede eliminarlos el mismo usuario o, como se indica, encargar al Servicio Postventa.

Avería	Causa	Solución
Reloj parpadea - 000.	Sin primera puesta en hora o corte temporal de la corriente.	Poner de nuevo a hora.
Imposible desconmutar horno.	Componente electrónico averiado.	Desconmutar el fusible, Llamar el Servicio Postventa.
Horno no caldea.	Fusible averiado.	Verificar o renovar el fusible.
	Regulador térmico o conmutador selector del horno no está conmutado.	Ajustar el regulador térmico o conmutador selector del horno.
Caída de la iluminación del horno.	Lámpara averiada.	Encargar el recambio de la lámpara al Servicio Post-venta.
Vidrio de la puerta roto.		Desconmutar el aparato, Llamar el Servicio Post-venta.
Creación de fuertes olores a pesar del catalizador ökotherm®.	Debe regenerarse el catalizador ökotherm®.	Calentar el horno vacío con aire calien e intensivo a la temperatura máxima durante 60 minutos.
Fuerte olor a vinagre durante la preparación de.	pastelería con recenta-dura pastelería con levadura cocción con alcohol.	Olores inevitables.
Zumo de frutas o manchas de albúmina sobre piezas esmaltadas.	Jugos de tartas húmedas o de carne.	Modificación sin importancia del esmalte, no puede eliminarse.

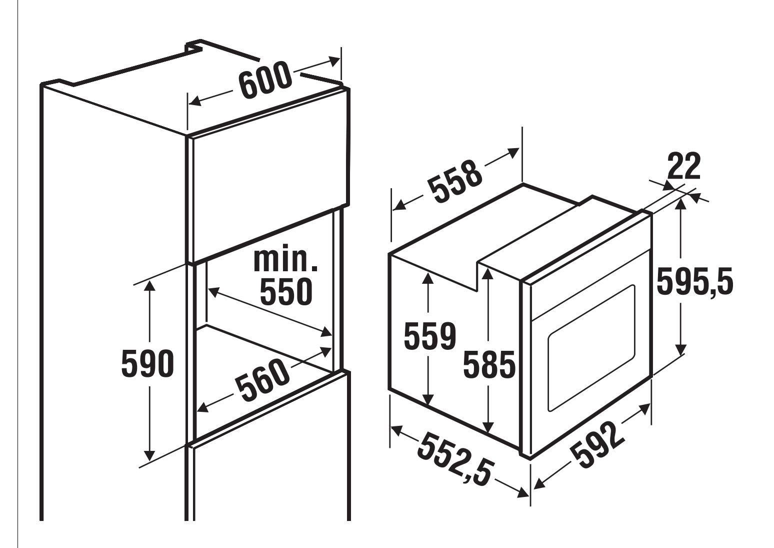
Instrucciones de montaje para personal especializado

- Solamente las encimeras incorporadas Küpperbusch han sido construidas y comprobadas para el uso por encima de un horno incorporado Küpperbusch. No se debe emplear otro tipo de encimeras.
- Deben respetarse en toda su extensión las normas legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores.
- Eliminar la corriente del aparato con uno de estos dispositivos al conectar, reparar o recambiar la lámpara del horno.
- Estando el aparato montado, no debe poder hacerse contacto con los componentes de servicio aislados.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.

Electricidad

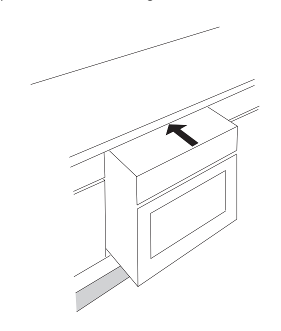
Conexión	con echufe a la toma de corriente.
Potencia total:	a 230 V: 3,5 kW, a 235 V: 3,6 kW
Valores de conexión	230 - 240 V, 50 Hz
Fusible	16 A

Medidas para el montaje

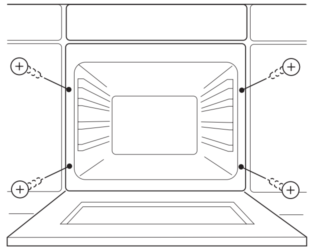


Montaje en mueble de cocina

La protección del aparato contra sobrecalentamiento de las superficies con-lindantes (piezas de muebles) corresponde a la de un aparato del tipo Y. El revestimiento de plástico y chapado en madera debe tratarse con una cola resistente al calor (100 °C). Esta cola impide la deformación y despegue de los apliques, especialmente en las partes más estrechas del mueble empotrable. Este aparato puede colocarse, por su parte posterior o una lateral, contra cualquier armario o tabique de altura discrecional. Por la otra parte lateral sólo se permite un mueble de, como máximo, la misma altura. El aparato debe obligatoriamente montarse en horizontal.



Montaje de la cocina
Introducir la toma de corriente en el en-chufe.
Introducir completamente la cocina en el nicho de armario. ¡Prestar atención no entrizar la conexión del aparato!



Afianzamiento de la cocina
Abrir la puerta de la cocina. Con los tornillos adjuntos - aplicados de forma inclinada y de interior a exterior - atornillar el aparato con el elemento de armario.